

Herausforderungsprojekt

10.07 - 13.07.2021

Hanna Grischke

BERICHT

Dokumentation

Meine Herausforderung bestand darin zu kochen. Ich habe mich am Samstag komplett organisiert, und die weiteren drei Tage gekocht und an meinem Bericht gearbeitet.

Mein Herausforderungsprojekt hat viele Arbeitsschritte umfasst. Ich musste einkaufen, mir früh genug überlegen, wann ich was kochen möchte und mich dementsprechend organisieren. Ich habe mir die Rezepte, welche ich kochen wollte, ausgedruckt und immer zusammen getackert, damit ich genau wusste, was für welchen Tag ist.

Mein Herausforderungsprojekt war eine echte Herausforderung, da es schwieriger war, als gedacht. Das Timing war meiner Meinung nach das Schwierigste, da man ja nicht möchte, dass das Hauptgericht schon kalt ist, wenn man erst die Vorspeise isst. Teilweise habe ich das einkaufen ein bisschen unterschätzt. Ich habe zum Beispiel einmal aus Versehen ein Rezept zu Hause liegen lassen, und musste deswegen ein zweites Mal einkaufen gehen. Das ist natürlich unnötige Arbeit und stresst einen in so einer Situation. Die Küche, beziehungsweise die Küchengeräte, habe ich auch noch einmal „neu“ kennen lernen dürfen, da ich sie sonst nicht so oft genutzt habe. Der Grill war etwas herausfordernd, aber ich habe gute Unterstützung bekommen.

An sich lief mein Projekt wie geplant, allerdings habe ich mir manchmal etwas zu viel vorgenommen. Ich wollte zum Beispiel eine Suppe kochen, die 5-6 Stunden gedauert hätte. Ich habe mich dann allerdings doch für etwas anderes entschieden, wo ich genau wusste, dass es realistischer ist. Wenn man darüber nachdenkt, ist es ja auch schöner, etwas vielleicht nicht so schweres erfolgreich zu kochen, anstatt etwas schweres nicht hin zu bekommen.

Als ich mit meinem Projekt fertig war, war ich erleichtert, weil ich es geschafft habe. Es hat viel Spaß gemacht, aber trotzdem war ich irgendwie froh, dass es vorbei ist. Nicht im negativen Sinne, sondern weil man weiß, dass man es geschafft hat.

Am Schönsten war meiner Meinung nach am Ende das fertige Essen auf dem Teller zu sehen, denn dann weiß man, was man den ganzen Tag über vorbereitet hat. Als es dann auch geschmeckt hat, war man auch richtig stolz und zufrieden.

Ich würde so ein Projekt noch einmal angehen, allerdings würde ich vielleicht sagen, dass ich ein bis zweimal im Monat koche, da es wahrscheinlich entspannter ist, als drei Tage in Folge. Es war eine schöne Erfahrung.

Einblicke



KOCH)PLAN

Samstag

Rezepte raussuchen / Plan machen
Bericht anfangen
einkaufen

Sonntag

Vorspeise Saltimbocca
Hauptgericht Roastbeef mit Kartoffelpüree + Röstzwiebeln und Kräuterbutter
Nachspeise Erdbeeren mit Vanillesoße
- Bericht weiterschreiben

Montag

Vorspeise Salat
Hauptgericht Pizza
Nachspeise Obstsalat mit Vanillesoße
- Bericht weiterschreiben

Dienstag

Vorspeise Bruschetta
Hauptgericht Spaghetti
- Bericht fertig stellen